

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 80/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

**RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL****relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>****«TRADITIONAL BRAMLEY APPLE PIE FILLING»****N° CE: UK-TSG-007-0057-5.11.2008****1. Nom et adresse du groupement demandeur**

Nom: UK Apples &amp; Pears Ltd

Adresse: Forest Lodge  
Bulls Hill  
Walford  
Ross-on-Wye  
Herefordshire HR9 5RH  
UNITED KINGDOM

Tél. +44 1732529781

Fax +44 1732529781

Courriel: info@englishapplesandpears.co.uk

UK Apples & Pears Ltd est une organisation créée en 1987 dont les membres sont tous des producteurs. Elle représente aujourd'hui 73 % des producteurs commerciaux de pommes et de poires du Royaume-Uni et a participé activement aux programmes financés par l'Union européenne afin d'encourager la consommation de pommes fraîches et de pommes transformées sur le marché du frais, dans l'industrie manufacturière et dans le secteur de la restauration.

**2. État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

**3. Cahier des charges**

- 3.1. *Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission du 18 octobre 2007 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>]*

«Traditional Bramley Apple Pie Filling»

**3.2. Il s'agit d'un nom** spécifique en lui-même, indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 1. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

<sup>(3)</sup> JO L 275 du 19.10.2007, p. 3.

Le nom indique la composition traditionnelle du produit: seules sont utilisées des pommes de la variété Bramley, avec de l'eau et du sucre, auxquels sont éventuellement ajoutés un filet de citron et de la fécule de maïs comme épaississant.

La variété de pommes Bramley, employée pour un seul usage culinaire et combinant de manière unique un faible taux de matière sèche, une haute teneur en acide malique et un faible taux de sucre, ainsi que l'absence notable de tout additif, confèrent à la Traditional Bramley Apple Pie Filling la saveur acidulée qui la caractérise.

3.3. *Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006*

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom  
 Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. *Type de produit*

Classe 1.6: fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

La Traditional Bramley Apple Pie Filling est un mélange homogène de morceaux de pomme Bramley, de sucre et d'eau. Les pommes utilisées pour la fabrication de cette garniture doivent avoir un calibre compris entre 65 et 115 mm, être entières, mûres et exemptes de graves défauts d'épiderme, coupures et meurtrissures. Les morceaux de pomme Bramley doivent être coupés à la taille minimale requise de 15 mm. Leur forme peut varier. Les morceaux de fruits composant cet ingrédient doivent être bien distincts et présenter une texture bien ferme. Leur couleur peut varier et se décline en différentes nuances de vert, ce qui est typique de la variété Bramley's Seedling.

L'ajout de compote de pommes Bramley et de fécule de maïs est facultatif. En cas d'utilisation, cet ingrédient doit contenir au moins 97 % de pommes Bramley, le pourcentage restant correspondant à de l'humidité ajoutée pendant la cuisson. Pour confectionner la compote, on pèle et on épépine les pommes, puis on les fait cuire à la vapeur. La compote est ensuite filtrée afin de retirer toute matière fibreuse. On obtient alors un liquide épais et onctueux, de couleur vert-brun clair, qui est caractéristique de la variété Bramley.

Il est également possible d'ajouter du jus de citron.

Le produit fini possède la saveur acidulée typique de la pomme Bramley. La Traditional Bramley Apple Pie Filling est distribuée aux grossistes, aux fournisseurs de services d'alimentation, aux boulangeries, aux fabricants de denrées alimentaires et aux détaillants, dans différents types de récipients.

Les ingrédients servant à la confection de la Traditional Bramley Apple Pie Filling sont les suivants:

Morceaux de pomme Bramley — Taille minimale de 15 mm

Sucre

Eau

Compote de pommes Bramley — facultatif

Fécule de maïs — facultatif

Jus de citron — facultatif

La quantité d'ingrédients utilisée varie selon le fabricant. Les caractéristiques techniques suivantes doivent toutefois être respectées:

Morceaux de pomme Bramley — 40 % au minimum

Sucre — 20 % au maximum

Teneur en eau — l'activité de l'eau ne doit pas dépasser 0,97 aw

pH — inférieur à 4

Matière sèche — 2° Brix au minimum

Viscosité — écoulement maximal de 8 mesuré à l'aide d'une coupe de Ford

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

Les pommes de la variété Bramley constituent la matière première de la Traditional Bramley Apple Pie Filling. Elles sont cultivées selon le protocole décrit ci-après.

Un relevé complet des étapes de la culture, de la récolte et du stockage des fruits est établi pour chaque lot livré à l'usine de transformation. À l'issue d'une première inspection destinée à vérifier que le lot convient effectivement pour la confection de la Traditional Bramley Apple Pie Filling, les pommes sont soumises à un processus de flottaison dans l'eau, puis sont triées mécaniquement et inspectées manuellement avant transformation.

La taille des pommes utilisées pour confectionner la Traditional Bramley Apple Pie Filling varie entre 65 mm au minimum et 115 mm au maximum. En raison de la forme unique de la Bramley, des procédures spéciales de calibrage par la taille et de manutention doivent être mises en œuvre pour garantir une préparation précise des matières premières.

Les pommes doivent être saines, propres, exemptes de défauts d'épiderme graves, entières et mûres, et exemptes de coupures et meurtrissures de plus de 0,5 mm de profondeur, de taches amères, de pourriture ou d'altérations dues à la tavelure. En raison de la nature délicate du fruit, le dispositif de flottaison et les lignes mécaniques doivent être adaptés pour réduire autant que possible les chocs, même minimes, qui pourraient se produire au cours de la préparation et de la transformation.

La pomme Bramley Seedling possède une saveur acidulée et mordante. Sa couleur est typique de la variété: elle va du vert très foncé à une teinte de vert plus clair sur tout l'épiderme. La pomme doit présenter une texture bien ferme et croustillante et est en général classée dans la catégorie des pommes croquantes, juteuses et fermes.

Pelage et épépinage mécaniques: la Bramley ayant une forme irrégulière, un équipement spécial de calibrage par la taille, de pelage, d'épépinage et de manutention est nécessaire pour respecter le cahier des charges exigeant auquel doit obéir la production commerciale de la Traditional Bramley Apple Pie Filling. Il est indispensable de parer les pommes à la main.

Préparation: la pomme Bramley coupée en dés possède des caractéristiques d'oxydation très spécifiques et exige l'application de techniques spécialisées, qui sont présentées ci-dessous.

Les pommes Bramley sont découpées aux dimensions requises. Les morceaux sont généralement de taille irrégulière et peuvent prendre la forme de «cubes» de 15 mm ou de «bandes» de 70 mm de long. La section transversale ne doit pas mesurer moins de 15 mm. L'irrégularité des morceaux compte parmi les traits distinctifs qui donnent son caractère à la Traditional Bramley Apple Pie Filling et s'explique par la taille et la forme des pommes elles-mêmes, par la méthode de découpe ainsi que par la préférence du client ou du consommateur.

Les morceaux de pomme Bramley peuvent ensuite être immergés dans un bain antioxydant pour empêcher le brunissement de leur chair. L'utilisation de jus de citron, d'acide citrique ou d'acide ascorbique comme bain antioxydant est facultative et constitue une étape spécifique de la transformation. Il ne s'agit ni d'un ingrédient ni d'un additif. De ce fait, cet ajout éventuel n'a aucune incidence sur la composition du produit final.

Les pommes sont ensuite placées immédiatement dans la zone où sera garnie la tourte aux pommes ou en zone de stockage réfrigérée, après quoi elles subiront la transformation nécessaire pour confectionner la Traditional Bramley Apple Pie Filling, soit à chaud, soit à froid.

Un mélange d'eau et de sucre est ajouté aux morceaux de pommes jusqu'à répartition uniforme. De la fécule de maïs et/ou de la compote de pommes Bramley et/ou du jus de citron peuvent alors être ajoutés, selon le goût. Seules des pommes de la variété Bramley peuvent être utilisées pour confectionner la compote de pommes, qui ne doit contenir aucun agent conservateur.

3.7. *Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

La Traditional Bramley Apple Pie Filling est un mélange homogène de morceaux de pomme Bramley fraîches, de sucre et d'eau, auxquels on peut éventuellement ajouter de la compote de pommes Bramley, de la fécule de maïs et du jus de citron.

La saveur unique caractéristique de la pomme Bramley et l'absence notable de tout additif confèrent à la Traditional Bramley Apple Pie Filling son goût acidulé si particulier. La saveur des pommes est caractérisée par l'équilibre entre sucre et acide malique. La plupart des autres variétés de pommes présentent une teneur en acide plus faible et un taux de sucre plus élevé, qui leur donnent une saveur sucrée et les rendent bonnes à manger. Elles perdent toutefois cette saveur une fois cuites. Les pommes de la variété Bramley, en revanche, contiennent plus d'acide malique et moins de sucre et exhalent ainsi une saveur plus puissante, plus acidulée, que la cuisson ne fait pas disparaître.

La texture ferme des pommes Bramley constitue une qualité essentielle qui contribue à leur donner cette consistance humide «fondante en bouche» après cuisson. Les pommes de table peuvent présenter une texture élastique, désagréable, parce qu'elles contiennent jusqu'à 20 % de plus de matière sèche que les pommes Bramley.

Le Good Housekeeping Institute du Royaume-Uni a mené des recherches qui confirment la supériorité des pommes Bramley par rapport aux variétés de pommes de table en cas d'utilisation dans des recettes populaires. La Bramley a été comparée avec la Granny Smith, la Braeburn et la Golden delicious. Toutes les pommes ont été soumises au même traitement pour réaliser des recettes tirées du grand livre de recettes Good Housekeeping, y compris la recette de la traditionnelle tourte aux pommes. Leur saveur, texture et qualité globale après cuisson ont été évaluées. Ces recherches ont montré que la tourte aux pommes britannique traditionnelle est bien plus réussie lorsqu'on utilise la Bramley plutôt qu'une autre pomme de table, quelle qu'elle soit.

Le tableau ci-dessous donne les notes moyennes attribuées (sur un total de 9 points) par le panel de consommateurs «taste4» du Good Housekeeping Institute. Ce panel était composé de 12 adultes, hommes et femmes, représentant toutes les catégories d'âge et comprenant aussi des membres de l'équipe de cuisiniers Good Housekeeping:

	Golden Delicious	Braeburn	Bramley	Granny Smith
Aspect	5,2	5,8	6,9	6,2
Saveur	6,0	5,2	7,0	5,0
Texture	5,5	4,9	6,5	5,5
Qualité globale	5,2	5,4	6,7	5,0

Les caractéristiques exceptionnelles de la garniture Traditional Bramley Apple Pie Filling sont énumérées ci-après:

- produit élaboré uniquement avec les ingrédients «traditionnels» que sont la pomme Bramley, l'eau et le sucre, auxquels peuvent être ajoutés, selon le goût, de la compote de pommes Bramley (confectionnée exclusivement avec des pommes de la variété Bramley), de la fécule de maïs et du jus de citron. Aucun additif n'est utilisé;
- goût unique résultant de la teneur élevée des Bramley en acide malique par rapport au taux de sucre;
- pommes d'une taille comprise entre 65 mm et 115 mm.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007]*

La variété Bramley a été découverte autour de 1809 par Mary Anne Brailsford (un jeune plant ayant poussé naturellement à la faveur d'un climat insulaire tempéré unique). L'arbre a été planté dans un jardin de Southwell, dans le Nottinghamshire.

Les fruits du pommier Bramley greffé ont été présentés pour la première fois devant le comité des fruits de la Royal Horticultural Society le 6 décembre 1876. Ils ont suscité un grand enthousiasme.

À l'époque victorienne, on cherchait à mettre au point des variétés de pommes à usage culinaire unique qui permettraient de concocter la recette de tourte aux pommes par excellence. Lors du National Apple Congress de 1883, la Bramley a été saluée comme la variété la mieux adaptée pour la confection des tourtes aux pommes. C'est ainsi qu'elle est entrée dans la tradition populaire.

En octobre 1887, la Bramley Seedlings s'est vu délivrer un certificat d'excellence («First Class Certificate») par le comité de la Royal Jubilee Exhibition of Apples, exposition organisée à Manchester pour célébrer le jubilé de la reine Victoria.

La pomme Bramley's Seedling est une pomme à usage culinaire unique hors du commun (en général, elle n'est pas consommée crue en raison de son acidité trop prononcée pour la plupart des gens). Elle allie à sa saveur si particulière une texture spécifique, deux qualités qui ont forgé et perpétué la tradition de la tourte aux pommes.

Les Britanniques ne partageaient pas la conception américaine selon laquelle la pomme se déguste à la fourchette et n'étaient pas non plus des adeptes de la tarte aux pommes à la française, avec ses tranches de pomme disposées de manière décorative. Dans les deux cas, la pomme doit obligatoirement conserver sa forme, même cuite, et est donc moins acide qu'une véritable pomme à cuire. La question de savoir qui de la préférence ou de la pomme a précédé l'autre reste sans réponse, mais la Bramley's Seedling, avec son taux d'acidité supérieur à celui de toutes les autres pommes à cuire, a su sans conteste séduire le palais anglais. Son acidité puissante et le goût fruité et piquant si caractéristique qui en résulte ont également pérennisé son utilisation.

Appliquée dès l'origine, la méthode traditionnelle consistant à recouvrir de jus de citron (ou d'un autre jus acide) les morceaux de pommes Bramley tranchées pour empêcher leur brunissement n'a pas changé et on la retrouve dans la recette de la Traditional Bramley Apple Pie Filling qui est utilisée aujourd'hui dans le cadre commercial.

Plusieurs grands chefs britanniques ont témoigné directement auprès de UK Apples & Pears pour attester que la recette de la Traditional Bramley Apple Pie Filling n'a pas évolué depuis que le National Apple Congress de 1883 l'a fait connaître:

«Je travaille dans le monde de la restauration depuis cinquante ans et, autant que je sache, la garniture traditionnellement utilisée pour confectionner la tourte aux pommes anglaise, ce n'est rien d'autre que des pommes Bramley et du sucre, auxquels on ajoute éventuellement un filet de citron et de la fécule de maïs comme épaississant.» — Prue Leith, OBE

«La pomme Bramley a fêté son bicentenaire en 2009 et est utilisée pour garnir la tourte aux pommes depuis qu'on a commencé à la cultiver à des fins commerciales au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Pendant tout ce temps, la recette de la garniture de la tourte aux pommes Bramley est restée la même: des pommes Bramley, du sucre, de la fécule, de maïs par exemple, un agent conservateur, tel que du jus de citron, et de l'eau. Tout simplement!» — Phil Vickery

«À ma connaissance, la recette de la garniture traditionnellement utilisée pour confectionner la tourte aux pommes n'a pas changé; on utilise des pommes de la variété Bramley, du sucre, de la fécule de maïs, un agent conservateur tel que du jus de citron, et de l'eau. La Bramley est reconnue à juste titre comme la meilleure pomme à cuire. Originaires de Grande-Bretagne, elle possède des qualités uniques, telles que sa forte teneur en acide et son taux de sucre peu élevé, grâce auxquelles elle exhale une puissante saveur de pomme, même cuite, et offre une texture exceptionnelle après cuisson.» — Antony Worrall Thompson, MOBG

Certaines garnitures pour tourte aux pommes, y compris d'autres garnitures à base de pommes Bramley, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de pommes et ne correspondent donc pas à notre définition de la «Traditional Bramley Apple Pie Filling», qui n'est confectionnée qu'avec des pommes de la variété Bramley. De même, l'utilisation de conservateurs artificiels n'est pas conforme à notre définition de la «Traditional Bramley Apple Pie Filling».

### 3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique [article 4 du règlement (CE) n° 1216/2007]

Ces éléments sont précisés ci-après et concernent spécifiquement la fabrication commerciale de la Traditional Bramley Apple Pie Filling.

#### Désignation du produit brut

Pomme Bramley's Seedling. Aucune autre variété de pommes n'est autorisée.

#### Qualité des fruits

À la livraison chez le transformateur, les fruits doivent être sains, propres, entiers et mûrs. Les pommes doivent être exemptes de défauts d'épiderme graves et de coupures et meurtrissures de plus de 0,5 mm de profondeur.

La couleur doit être la couleur verte typique de la variété Bramley, qui va du vert très foncé à une teinte de vert plus clair sur tout l'épiderme; la pomme ne peut être ni jaune-vert, ni jaune.

#### Défauts

Les défauts spécifiques qui doivent être réduits au minimum sont les suivants: meurtrissures graves (> 0,5 mm de profondeur), fruit central, pourriture du cœur, taches amères, malformation prononcée, dégradation interne, lésion grave de l'épiderme, brunissement physiologique du cœur, pommes avariées. La cochenille virgule du pommier ne doit pas être présente sur la majeure partie de l'épiderme.

#### Taille du fruit

La taille peut se situer dans une fourchette comprise entre 65 et 115 mm.

### Texture

La texture doit être bonne, ferme et croustillante.

### Transformation

En raison de la nature délicate du fruit, les conditions de transformation doivent permettre de réduire le plus possible les chocs, même minimes, qui pourraient se produire au cours de la préparation et de la transformation.

La Bramley ayant une forme irrégulière, un équipement spécial de calibrage par la taille, de pelage, d'épépinage et de manutention est nécessaire pour respecter le cahier des charges.

Une fois pelées et épépinées, les pommes doivent être inspectées et parées à la main.

Elles peuvent être plongées dans un bain antioxydant, auquel cas elles sont ensuite essorées et égouttées pour éliminer tout surplus.

Les pommes doivent être stockées dans un endroit réfrigéré, à une température inférieure à 5 °C, avant utilisation.

### Fabrication

En dehors des ingrédients cités ci-dessus, la Traditional Bramley Apple Filling ne peut contenir que de l'eau et du sucre et, à titre facultatif, de la compote de pommes Bramley et de la fécule de maïs. Les variantes sont admises, mais seulement en ce qui concerne la recette, pas sur le plan des ingrédients.

Le mélange et l'incorporation de la garniture doivent être effectués de manière à obtenir un mélange homogène dans lequel le fruit reste bien présent.

La garniture doit faire l'objet de tests destinés à contrôler, pour chaque lot, le pH, la teneur en solubles solides, la viscosité, la couleur et la saveur afin de vérifier que les critères du cahier des charges sont bien remplis. Les niveaux peuvent varier d'un fabricant à l'autre, en fonction des exigences du consommateur final. Les produits doivent être étiquetés afin d'assurer une totale traçabilité et être conservés dans un endroit réfrigéré et distribués comme produits frais.

## 4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

### 4.1. Nom et adresse

Nom: The National Britannia Group

Adresse: Caerphilly Business Park  
Caerphilly CF83 3GG  
UNITED KINGDOM

Tél. +44 2920852852

Fax +44 2920867738

Courriel: client\_support@natbrit.com

Nom: LawLabs Limited

Adresse: Law Labs House  
121 Shady Lane  
Great Barr  
Birmingham B44 9ET, UK  
UNITED KINGDOM

Tél. +44 1212514000

Fax +44 1212514040

Courriel: market.lawlabs@bodycote.com

Ces deux organismes de contrôle sont accrédités selon la norme EN 45011. L'audit répond aux exigences prévues par BRC Global Standards pour les denrées alimentaires (édition 4, janvier 2005).

<http://www.brc.org.uk/standards/default.asp>

Public

Privé

4.2. *Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme*

L'organisme de contrôle est chargé de vérifier le respect de tous les éléments du cahier des charges.

---